

Herzlich willkommen

im Hotel & Restaurant Kloppendiek

Das Kloppendiek liegt mitten in der idyllischen Naturlandschaft von Zwillbrock – direkt an der deutsch-niederländischen Grenze. Ein Ort, der zur Ruhe einlädt, zur Erholung inspiriert und Genuss verspricht. Unser Haus ist bekannt für seine herzliche Gastfreundschaft, die frische Küche mit regionalen Spezialitäten und ein unverwechselbares Ambiente – drinnen wie draußen. Nur wenige Schritte entfernt erstreckt sich das Zwillbrocker Venn mit seiner berühmten Flamingokolonie – ein echtes Naturhighlight für unsere Gäste.

EIN ORT MIT GESCHICHTE UND HERZ

Das traditionsreiche Anwesen blickt auf eine lange Geschichte zurück – von einfachen Ursprüngen bis hin zum beliebten Ausflugsziel und Wohlfühlhotel. Mit viel Leidenschaft führen wir heute das Haus in familiärer Atmosphäre. Ob für ein gemütliches Abendessen, eine Fahrradtour mit Zwischenstopp oder einen erholsamen Urlaub – im Kloppendiek sind Sie herzlich willkommen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Kloppendiek-Team



Unser Fleischversprechen

Regional, verantwortungsvoll und mit Liebe zum Detail.

In unserer Küche legen wir höchsten Wert auf Qualität, Herkunft und Verantwortung.

Unser Schweinefleisch stammt ausschließlich aus artgerechter Tierhaltung aus dem deutsch-niederländischen Grenzraum – die gesamte Verarbeitung erfolgt in einem Umkreis von etwa 20 Kilometern rund um unser Haus. Das Urban Beef, das wir servieren, stammt von friesischen Färsen – nachhaltig gezüchtet, respektvoll verarbeitet und sorgfältig gereift. Die feine Marmorierung sorgt für außergewöhnliche Zartheit und intensiven Geschmack. Wir verzichten bewusst auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sowie auf gentechnisch veränderte Zutaten. So können Sie sich ganz auf das konzentrieren, was zählt: ehrlicher Genuss – mit Respekt vor Tier, Mensch und Natur.

HABEN SIE EINE ALLERGIE?

Fragen Sie uns gerne nach den Allergeninformationen.

HEEFT U EEN ALLERGIE?

Vraag ons gerust naar de allergeneninformatie.



Vegetarisch

**Ohne Fleisch, Geflügel oder Fisch. Milch und Eier sind erlaubt
Zonder vlees, gevogelte of vis. Bevat wel zuivel en eieren.**

Kaffeespezialitäten

TASSE KAFFEE	2.9
POTT KAFFEE	4.2
KAFFEE CRÈME	3.2
ESPRESSO	2.9
CAPPUCCINO	3.3
KAFFEE AU LAIT	4.2
LATTE MACCHIATO	4.3
POTT KAKAO	3.5
POTT KAKAO MIT SAHNE	3.9
AFFOGATO - EIS MIT ESPRESSO	5.1
CHOCIATTO – KAKAO MIT ESPRESSO	5.1
KAFFEE NACH ART DES HAUSES – MIT TIA MARIA UND SAHNE	7.2
RÜDESHEIMER KAFFEE – MIT ASBACH URALT UND SAHNE	8.5
IRISH COFFEE – MIT IRISCHEM WHISKEY, BRAUNEM ZUCKER UND SAHNE	8.5
RUM-SCHOKOLADE – KAKAO MIT RUM UND SAHNE	8.5

Mineralwasser

GEROLSTEINER SPRUDEL / NATURELL 0.25L	2.9
EINE FLASCHE GEROLSTEINER SPRUDEL/NATURELL 0.75L	6.9

Tee

DARJEELING SUMMER GOLD	<i>Schwarzer Tee</i>	2.9
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus. Bloemige elegantie en een kostelijk rond aroma kenmerken deze excellente zomerpluk		
ENGLISH BREAKFAST	<i>Schwarzer Tee</i>	2.9
Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig. Een zachte Ceylonthee met de unieke smaak van het eiland: prikkelend en sprankelend.		
EARL GREY	<i>Aromatisierter Schwarzer Tee</i>	2.9
Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte. Fijn-bloemige herfstpluk, gecombineerd met het fris en sprankelende citrusaroma van de bergamot.		
GREEN DRAGON LUNG CHING	<i>Grüner Tee</i>	2.9
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet. De typische lichte bitterheid van groene thee komt samen met een vleugje frisheid - een zeldzaam genoeg voor theekenner.		
FRUITY CAMOMILE	<i>Kräutertee</i>	2.9
Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale. Bitter-zoete kamille, verfijnd met aromatische sinaasappelschil.		
REFRESHING MINT	<i>Kräutertee</i>	2.9
Die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras. De geliefde pepermunt met nieuwe verfrissingsdimensie door citroengras.		
ROOIBOS CREAM ORANGE	<i>Aromatisierter Kräutertee</i>	2.9
Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen. De volle smaak van Rooibos met crèmig-zacht vanillearoma en de smaak van rijpe sinaasappelen.		
SWEET BERRIES	<i>Aromatisierter Früchtetee</i>	2.9
Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte. Een volaromatische combinatie, met de zoetheid van sappige vruchten.		

Softdrinks

COCA-COLA 0.2L	3.2
COCA-COLA 0.5L	5.9
COCA-COLA ZERO 0.2L	3.2
COCA-COLA ZERO 0.5L	5.9
FANTA 0.2L	3.2
FANTA 0.5L	5.9
SPRITE 0.2L	3.2
SPRITE 0.5L	5.9
RIVELLA 0.33L	3.2
REGINA 0.33L	3.2
MALZBIER 0.33L	3.2
BITTER LEMON 0.2L	3.2
TONIC 0.2L	3.2
FUZE TEA ZITRONE 0.2L	3.2
FRISTI 0.2L	3.2
CHOCOMEL 0.2L	3.2

Fruchtsäfte

APFELSAFT 0.2L	2.9
ORANGENSAFT 0.2L	2.9
TRAUBENSAFT 0.2L	2.9

Schorle von Lütts

APFEL 0.33L	3.9
RHABARBER 0.33L	3.9
JOHANNIS 0.33L	3.9

Aperitifs

PORTWEIN ROT	4.9
MARTINI BIANCO	4.9
AMERIE APERITIF (HIMBEERLIKÖR MIT WALDBEEREN & CHARDONNAY-SEKT)	7.9
KLOPPENDIEK'S APERITIF (WEISSWEIN MIT HOLUNDERBLÜTENLIKÖR)	7.5
APEROL SPRITZ MIT CHARDONNAY-SEKT	7.5
GRAF EGBERT SEKT PICCOLO	5.9
CAMPARI	6.7
PUR	
ORANGE	
SODA	

Biere vom Fass

	0.3L	0.5L
KÖNIG PILSENER	3.9	5.9
BENEDIKTINER WEIZEN	3.9	5.9
ERDINGER HELLES LAGERBIER	3.9	5.9
PAULANER RADLER	3.9	5.9
TH. KÖNIG ZWICKEL	4.2	6.4

Flaschenbiere

BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL	0.5L 5.9
----------------------------	-------------

Alkoholfrei Bier

	0.33L	0.5L
KÖNIG PILSENER	3.7	
PAULANER RADLER		5.6
BENEDIKTINER WEIZEN		5.6
ERDINGER HELLES LAGERBIER		5.6

Spirituosen

SASSE WEIZENKORN

2 CL
2.8

WACHOLDER

2.8

MALTESER AQUAVIT

3.7

PAULA PUMPERNICKEL

4.9

ALTE HIMBEERE

ALTE BIRNE

ALTE MARILLE

SAMBUCA MOLINARI

3.9

LINIE AQUAVIT

3.9

KLOPPENDIEK'S ZWILLBROCKER MOORKRÄUTER

3.7

KLOPPENDIEK'S ZWILLBROCKER VENNWASSER

3.7

RAMAZZOTTI

3.7

JÄGERMEISTER

3.7

KÜMMERLING

3.7

FERNET BRANCA

3.7

UNDERBERG

3.7

COINTREAU/ GRAND MARNIER

5.8

ASBACH URALT

4.7

REMY MARTIN V.S.O.P.

7.2

GRAPPA VON MARZADRO

5.9

Fragen Sie nach unserer Auswahl

Weißwein

KLINGELBERGER RIESLING

TROCKEN | FRISCH | SPRITZIG | RASSIG | D.Q. | DURCHBACHER WINZERGENOSSENSCHAFT
BADEN DEUTSCHLAND

0.1L **0.2L**
3.9 5.9

GRAUER BURGUNDER

TROCKEN | EXOTISCH | GEHALTVOLL | HARMONISCH | OBERROTWEILER WINZERVEREIN
BADEN DEUTSCHLAND

3.9 5.9

SCHEUREBE

LIEBLICH | CASSISAROMEN | FRUCHTIG | RUND | D.Q. | SCHALES | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

3.9 5.9

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN | FRUCHTAROMEN | ANREGEND | D.Q. | PFAFFENWEILER WEINHAUS | BADEN DEUTSCHLAND

4.2 5.9

RIESLING

HALBTROCKEN | AROMATISCH | FRUCHTIG | SPRITZIG | D.Q. | HEINRICH GIES | PFALZ | DEUTSCHLAND

4.2 5.9

WEISSWEINSCHORLE

WITTE WIJN MET BRUISWATER

0.3L
5.2

Rotwein

POLLOCAMPO MERLOT

TROCKEN | FRUCHTIG | WEICH | HARMONISCH | IGT | CASTELFEDER | SÜDTIROL | ITALIEN

0.1L **0.2L**
3.9 5.9

LAMADORO PRIMITIVO

TROCKEN | FRUCHTIG | SAMTIG | WEICH | IGP | CANTINE SAN MARZANO | APULIEN | ITALIEN

3.9 5.9

SENSATION CABERNET SAUVIGNON

TROCKEN | AROMATISCH | FRUCHTIG | IGP | ALMA CERSIUS | LANGUEDOC | FRANKREICH

3.9 5.9

SPÄTBURGUNDER KÄSLEBERG

HALBTROCKEN | FRUCHTIG | GEHALTVOLL | GROSSES HOLZFASS | D.Q. | OBERROTWEILER
WINZERVEREIN | BADEN DEUTSCHLAND

4.2 5.9

Roséwein

PORTUGIESER WEISSHERBST

ROSE | HALBTROCKEN | BEERENBUKETT | LEBENDIG | SPRITZIG | D.Q. | SCHALES |
RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

0.1L **0.2L**
3.9 5.9

SAISONKARTE

Kloppendiek's Wildspezialitäten

WILDRAHMSUPPE mit Champignons, Rotwein und Sahnehaube. Wildroomsoep met champignons, rode wijn en roomtopping.	9.2€
WILDSCHWEINBRATEN „FÖRSTERINNEN ART“ in Wacholder-Preiselbeersosse, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße. Wildzwijngebraad in een verfijnde jeneverbes-veenbessensaus, geserveerd met appel-rodekool en aardappelknoedels.	26€
HIRSCHGULASCH „WAIDMANNS ART“ mit gefüllter Birne, Spätzle und gemischtem Salat. Hertengoulash met gevulde peer, spätzle en gemengde salade.	27€
REHGESCHNETZELTES IN PFIFFERLINGRAHM mit Kartoffelröstis und gemischtem Salat. Gesneden ree in cantharellenroomsaus met aardappelrösti's en gemengde salade.	29€
HIRSCHSCHNITZEL IN DER HASELNUSSKRUSTE mit Wildsoße, Champignons, Kartoffelkroketten und Speckböhnchen. Hertenschnitzel in hazelnootkorst met wildsaus, champignons, aardappelkroketten en spekboontjes.	29€
HASELNUSS-PRALINE mit Schokoladensoße, Preiselbeeren und Schlagsahne. met chocoladesaus, veenbessen en slagroom.	9.8€

Suppen

WESTFÄLISCHE RINDFLEISCHSUPPE 7
mit Einlage.

Westfaalse rundvleessoep rijkelijk gevuld met fijne garnituur.

GULASCHSUPPE 9
nach „Art des Hauses“.

Huisgemaakte goulashsoep op traditionele wijze bereid.

TOMATENCREMESUPPE 7
mit Reis mit Sahnahaube.



Een zachte tomatencrèmesoep met rijst, verfijnd met een luchtige roomlaag.

Vorspeisen

GEBACKENER CAMEMBERT 14
mit Preiselbeeren, Toast und Butter.



Goudbruin gebakken camembert, geserveerd met veenbessen, toast en roomboter.

RÄUCHERLACHS 18
mit Sahnemeerrettich und zwei Reibeküchlein.

Gerookte zalm met romige mierikswortel en twee krokant gebakken aardappelkoekjes.

Beilagen

POMMES FRITES 4.5
Krokante frietjes

KARTOFFELKROKETTEN 4.5
Aardappelkroketten

KARTOFFELRÖSTI 4.5
Aardappelrosti

BRATKARTOFFELN 5.5
Gebakken aardappelstukjes

SNACKTELLER XL (8 STÜCK) 12
Bittergarnituur XL (8 stuks)

Salate

SALAT MIT THUNFISCH

18

Ausgewählter Blattsalat in feinem Senfdressing und Joghurtdressing, Käsestreifen und frischen Tomatenecken – dazu Thunfisch in Öl.

Selectie van verse bladsalades in mosterddressing, met yoghurt, kaasreepjes en tomatenpartjes – geserveerd met tonijn in olie.

SALAT MIT PUTENBRUST

18

Ausgewählter Rohkost- und Blattsalaten in feinem Senfdressing und Joghurtdressing, Käsestreifen, frischen Tomatenecken & zarten Streifen von Putenbrust.

Verfijnde combinatie van rauwkost- en bladsalade in mosterddressing, met yoghurt, kaasreepjes, tomatenpartjes en malse reepjes kalkoenfilet.

SALAT MIT RUMPSTEAK

23

Ausgewählter Rohkost- und Blattsalat in feinem Senfdressing und Joghurtdressing, Käsestreifen & frischen Tomatenecken – gekrönt von einem zarten kleinen Rumpsteak (urban beef).

Verfijnde combinatie van rauwkost- en bladsalade in mosterddressing, met yoghurt, kaasreepjes en tomatenpartjes – afgewerkt met een mals biefstuk.

Zu all unseren Salatgerichten reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter.

Bij al onze salades serveren wij versgebakken baguette en roomboter.

Vegetarisch

BLUMENKOHL-KÄSE-MEDAILLON

20

mit Champignons in feiner Sahnesauce, Kartoffelkroketten und einem gemischten Salat.



Een krokant gebakken bloemkool-kaasmedaillon, geserveerd met champignons in romige saus, aardappelkroketten en salade.

RAVIOLI „MELANZANE“

21

mit Aubergine gefüllt, in Bärlauchpesto mit gemischtem Salat.



Ravioli met een vulling van aubergine in daslookpesto met salade.

Fisch

FISCHTOPF „HOLSTEINER ART“

24

Ausgewählte Fischfilets in einer feinen Kräuterrahmsauce mit Champignons, im Ofen überbacken – serviert mit Butterreis und einem gemischten Salat.

Een selectie van ovengebakken vissoorten in een kruidige roomsaus met champignons, geserveerd met boterrijst en salade.

ZWILLBROCKER FORELLE AUS DEM OFEN

25

In Folie gegarte Forelle mit frischer Kräuterbutter und Zitrone, dazu Butterreis und ein gemischter Salat.

In folie gegaarde forel met verse kruidenboter en citroen, geserveerd met boterrijst en salade.

MATJES „HAUSFRAUEN ART“

18

Matjeshering in cremiger Sahnesoße mit Apfel & Zwiebeln, mit Bratkartoffeln.

Haring in romige saus met appel & ui, geserveerd met gebakken aardappelen.

Schnitzel

HAWAII-SCHNITZEL-TOAST

17

vom Schwein Kleines Schnitzel mit Ananas, mit Käse überbacken und Salatgarnitur.

Klein varkensschnitzel met ananas, gegratineerd met kaas, met salade.

RAHMSCHNITZEL

23

vom Schwein mit Champignonrahmsoße, Kartoffelkroketten und gemischter Salat.

Varkensschnitzel in romige champignonsaus, geserveerd met aardappelkroketten en salade.

SCHNITZEL „JÄGER ART“

23

vom Schwein mit Pilzsoße, Pommes Frites und gemischtem Salat.

Krokant gebakken varkensschnitzel met jagersaus, geserveerd met frietjes en salade.

SCHNITZEL

23

vom Schwein mit Paprikasoße, Pommes Frites und gemischtem Salat.

Traditioneel gepaneerde varkensschnitzel met milde paprikasaus, geserveerd met frietjes en salade.

„DAS ORIGINAL“ WIENER SCHNITZEL VON KALB

28

goldbraun, mit Preiselbeeren, Pommes Frites und gemischtem Salat.

Klassieke kalfsschnitzel, geserveerd met veenbessen, frietjes en salade.

Steak

OFENKARTOFFEL MIT RUMPSTEAKSTREIFEN

25

vom Urban Beef mit einem aromatischen Kräuterdip und frischer Salatgarnitur.

Gepofte aardappel met fijne reepjes Urban Beef geserveerd met een kruidendip en een salade.

„PARISER RUMPSTEAK“

37

in Pfeffer-Cognacrahm, mit Kartoffelkroketten und gemischtem Salat.

Kofelbiefstuk geserveerd met een zachte peperroomsaus, met aardappelkroketten en salade.

RUMPSTEAK

37

mit Champignons in Sahne, Pommes Frites und gemischtem Salat.

Kogelbiefstuk geserveerd met champignons in romige saus, frietjes en salade.

350G SCHWEINERÜCKENSTEAK

29

in Pfefferrahmsoße, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat.

Mals varkensrugsteak in een romige peperroomsaus, geserveerd met gebakken aardappelen en een gemengde salade.

Klassiker

RAHMGESCHNETZELTES „ZÜRICHART“

23

mit Champignonrahmsauce, Kartoffelrösti und gemischtem Salat.
Malse reepjes varkensvlees in romige champignonroomsaus, met aardappelrösti en een gemengde salade.

„MÜNSTERLÄNDER FILETTOPF“

27

Drei Schweinefilets in Zwiebelrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat.
Drie varkenshaasmedaillons in romige uienjus, gratineerd met kaas, geserveerd met gebakken aardappelen en salade.

RIESEN-CURRYWURST

19

mit hausgemachter Tomaten-Currysauce, Pommes Frites und Salat.
Ambachtelijke curryworst geserveerd met onze huisgemaakte tomaten-currysaus, frietjes en salade.

RADLERTELLER

18

bunte Auswahl frischer Salate, dazu zwei Putensteaks auf goldbraunen Bratkartoffeln.
Een frisse salade geserveerd met twee malse kalkoensteaks op gebakken aardappelen.

KALBSGULASCH

28

in milder Senfsauce mit Wurzelgemüse, Penne und einem gemischten Salatteller.
in een milde mosterdsaus met wortelgroenten, geserveerd met penne en salade.

SPAGHETTI BOLOGNESE

18

mit Parmesan und gemischtem Salat.
Spaghetti Bolognese met Parmezaanse kaas en een frisse gemengde salade.

Eis & Dessert

GEMISCHTER EISBECHER	6.5
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneiskrem mit Schlagsahne. Vanille-, aardbei- en chocolade-ijs met slagroom.	
KLOPPENDIEK'S EISTRAUM	8.5
Cocktailfrüchte auf Vanille- und Erdbeereiskrem mit Schlagsahne. Cocktailfruit op vanille- en aardbeienijs met slagroom.	
WALNUSS CUP	8.5
Nuss- und Vanilleeiskrem mit Nusskernen und Schlagsahne. Noten- en vanille-ijs met stukjes noot en slagroom.	
DAME BLANCHE	8.5
Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne. Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	
PANNA COTTA	9
Mit Früchten der Saison und Schlagsahne. Met seizoensfruit en slagroom.	

Hausgemachte Backwaren

APFELKUCHEN	4.3
Appeltaart	
OBSTKUCHEN DER SAISON*	4.3
Seizoensgebak*	
STACHELBEERBAISER	5.5
Kruisbessentaart met schuimlaag	
TORTE DES JOURS*	5.4
Taart van de dag*	
WINDBEUTEL MIT SAHNE UND FRÜCHTEN	5.5
Soes XL met slagroom en seizoensfruit	
EISTORTE*	5.8
Ijstaart*	

*Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den heutigen Spezialitäten.

*Vraag onze collega's naar de specialiteiten van vandaag.

Für Kuchen mit Sahne berechnen wir einen Aufpreis von 0.5€.

Voor gebak met slagroom rekenen wij een toeslag van 0.5€.

Kleine Gäste

MAX & MORITZ

Penne mit Tomatensoße.
Penne met tomatensaus.

7

TROMMLERBUBEN

Zwei Bockwürstchen mit Pommes frites.
Twee Bockworstjes met frietjes.

7

HÄNSEL UND GRETEL

Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Apfelmus.
Klein schnitzeltje met frietjes en appelmoes.

9

RÖTKAPPCHEN

Hähnchencrossies mit Pommes frites und Apfelmus.
Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.

9

Kinder-Eis

ZÜCKERCHEN

Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Zuckerstreuseln und Schlagsahne.
Twee bolletjes chocolade-ijs met suikerhagel en slagroom.

4

BÄRCHEN

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Gummibärchen und Schlagsahne.
Twee bolletjes vanille-ijs met gummybeertjes en slagroom.

4

KUNTERBUNT

Eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis mit Smarties und Schlagsahne.
Één bolletje aardbei- en vanille-ijs met smarties en slagroom.

4